1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
2. INDICACIONES
3. DOSIS
4. INGREDIENTES
5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS
6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
7. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
8. ETIQUETADO
9. ENVASE
10. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN
11. VIDA ÚTIL
12. MODO DE EMPLEO
13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CONCEPTO DE LA REVISIÓN

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Alimento dietético destinado a usos médicos especiales, en polvo y de preparación instantánea.
Para administrar por vía oral o por sonda.
Libre de gluten.
Exento de lactosa.

2. INDICACIONES

Para el tratamiento dietético de pacientes con problemas de masticación y/o deglución que cursen con malnutrición.

3. DOSIS

4 envases de 110 g cubren las necesidades nutricionales diarias.

4. INGREDIENTES

Maltodextrina, aceite vegetal, pescado (12 %), proteínas de leche (caseinato), almidón modificado, aceite vegetal hidrogenado, celulosa, fructooligosacáridos, minerales (gluconato de magnesio, sulfato ferroso, sulfato de zinc, selenito sódico, gluconato cúprico, sulfato de manganeso, fluoruro sódico, cloruro crómico, yodato potásico, molibdato sódico, glicerofosfato de calcio, citrato potásico), puerro, extracto de levadura, especia y vitaminas (A, K, E, D, C, B_1, B_2, B_3, B_6, B_9, B_{12}, biotina y ácido pantoténico).
Contiene soja, huevo, pescado y proteínas de la leche.

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Humedad	< 5,0 %

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 50 000 ufc/g
Enterobacterias	< 1 000 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia/30 g
Mohos y levaduras	< 300 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Estafilococos aureus	< 10 ufc/g

7. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información nutricional media		Por 100 g	% CDR	Por 110 g	% CDR
Valor energético	kcal	425		467	
	kJ	1784		1963	
Proteínas	g	22,4		24,6	
Hidratos de Carbono	g	50,5		55,6	
de los cuales azúcares	g	2,6		2,9	
Grasas	g	14,8		16,3	
de las cuales					
saturadas	g	3,3		3,6	
monoinsaturadas	g	7,4		8,1	
poliinsaturadas	g	4,1		4,5	
Fibra alimentaria	g	5,4		5,9	
Minerales					
Calcio	mg	231,2	29	254,3	32
Fósforo	mg	216,4	27	238,0	30
Potasio	mg	371,6		408,8	
Sodio	mg	151,6		166,8	
Cloruro	mg	209,5		230,5	
Hierro	mg	4,0	28	4,4	31
Zinc	mg	3,2	21	3,5	23
Cobre	µg	342,9		377,1	
Yodo	µg	32,3	22	35,6	24
Selenio	µg	14,9		16,4	
Magnesio	mg	75,0	25	82,5	28
Manganeso	mg	0,4		0,5	
Fluoruro	mg	0,3		0,4	
Molibdeno	µg	16,5		18,2	
Cromo	µg	10,3		11,4	
Vitaminas					
A	µg	182,4	23	200,6	25
D	µg	2,4	48	2,6	53
E	mg	2,3	23	2,5	25
C	mg	13,7	23	15,0	25
B_1	mg	0,3	23	0,4	25
B_2	mg	0,4	23	0,4	25
B_3	mg	4,1	23	4,5	25
B_6	mg	0,5	23	0,5	25
B_9	µg	45,6	23	50,2	25
B_{12}	µg	0,3	32	0,4	35
Biotina	µg	13,7	9	15,0	10
Ácido pantoténico	mg	1,4	23	1,5	25
K	µg	18,2		20,1	

8. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente.

9. ENVASE

Sobres de aluminio litografiados. Peso neto 110 g.

10. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas litografiadas que contienen 12 sobres. Peso neto 1 320 g.
Cajas litografiadas que contienen cuatro cajas de 12 sobres. Peso neto 5 280 g.

11. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 18 meses a partir de la fecha de fabricación.
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.
Una vez abierta la unidosis, consumir en un plazo máximo de 72 h.

12. MODO DE EMPLEO

Verter lentamente el contenido de un sobre de VEGENAT-med Pescado en un recipiente con 200 ml de agua en ebullición, mientras se remueve con un tenedor o agitador manual hasta su completa homogeneización.
También puede disolver el contenido del sobre en un recipiente con 200 ml de agua a temperatura ambiente y calentar en el microondas hasta llevar a ebullición.
Esta dosis es orientativa se puede añadir más o menos agua en función de la consistencia y densidad calórica deseada.
El producto debe consumirse recién preparado.

13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El producto reconstituido mediante la preparación energética del punto anterior, presenta:

Color: Crema
Olor: Típico
Sabor: Típico
Textura: Puré

REVISADO CALIDAD	APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA *P.O.*
Firma: Responsable Calidad	Firma: Responsable Técnico